



Redécouverte du
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Il était
une fois...

Le haricot 'Viande'

Phaseolus vulgaris

Description de la variété

Ce haricot rentre dans la catégorie des haricots à rames/grimpants, c'est-à-dire que les tiges peuvent atteindre jusqu'à 3 mètres de hauteur (voire plus selon les variétés) et il est donc nécessaire de les tuteuriser. Les tiges volubiles s'enroulent sur elles-mêmes et s'accrochent aux tuteurs/rames au fur et à mesure de leurs croisances.

Les graines à fond blanc crème sont tachetées de violet.

À l'heure actuelle de l'inventaire des variétés locales, nous n'avons pas suffisamment d'éléments pour décrire précisément cette variété et lui attribuer un nom commun de variété ou sous-variété.



En 1986, lors d'un inventaire conduit par le Muséum National d'Histoire Naturelle, dirigé par Philippe Marchenay et intitulé « Les variétés locales de plantes cultivées dans le Parc national des Ecrins », le haricot 'Viande' est cité au hameau Le Pinet à Briançon. Son nom vient probablement de la richesse alimentaire de sa graine.

Riches en protéines, les légumineuses ont souvent remplacé la viande dans les campagnes. Les haricots secs ont longtemps été cultivés pour leur longue conservation, dans de simples pots ou des sacs, ce qui permettait aux populations de passer l'hiver.

Lieux de récolte

Les semences de haricots 'Viande' ont été retrouvées à Saint-Aupre auprès de Monsieur D. en 2017. Elles y sont cultivées depuis plus de 60 ans, à 800 mètres d'altitude, par une dame qui a transmis des semences à Monsieur D.

Ce dernier cultive cette variété depuis 30 ans à 450 mètres. Monsieur D. raconte « Elle m'avait toujours dit : je te donnerai les haricots. Et un jour, elle était déjà âgée, elle a dit : non, on n'en a pas assez, on n'aura pas assez pour cet hiver. J'ai rien dit et son fils est passé dix minutes après et m'a donné les haricots. En fait, c'est qu'elle ne voulait pas se démunir. Elle a connu la guerre, a été orpheline très tôt, et elle a toujours été dans la préservation de réserves. Il fallait survivre dans tout. »

Le haricot 'Viande'

Phaseolus vulgaris

SEMIS

De fin avril à début tout début juin (selon l'altitude).

Attention, après cette période les grains de haricots n'auront plus le temps de murir pour se conserver correctement tout l'hiver.



PLANTATION

Semer les graines en poquet de trois graines espacés de 30 cm environ sur la ligne. Espacer chaque ligne de 50 cm minimum.

Pour deux lignes : implanter des rames afin que les tiges s'accrochent et grimpent. Les rames doivent faire au moins 2 mètres et être reliées entre elles au sommet entre les deux lignes.

Ou semer les graines, une à deux par trou, en cercle autour d'un axe et implanter une rame par trou afin que les tiges s'accrochent et grimpent.

Elles doivent faire au moins 2 mètres et être reliées entre elles au sommet.

Afin d'éviter les hybridations, les haricots grimpants doivent être isolés d'au moins 50 mètres des autres variétés (naines et grimpantes).

« Mon voisin disait : *s'il y a de la neige à la Grande Sure, ne sème pas le haricot.* » Monsieur D.

RÉCOLTE

De fin juillet à septembre (selon l'altitude).

Pour une meilleure conservation : congeler les graines pendant 3 semaines, contre la bruche du haricot (parasite qui mange l'intérieur de la graine).

La recette

Faire tremper les grains secs pendant 4 heures dans l'eau froide.

Puis les faire cuire avec un roux, du petit salé et des saucisses. Accompagner avec du riz.



« Le plat gagne en goût si on le fait cuire plusieurs fois. »

Madame D.



Redécouverte du PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Parc
naturel
régional
de Chartreuse

LES CROQUEURS
de pommes ®



Parc naturel régional de Chartreuse
Place de la Mairie
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. 04 76 88 75 20
accueil@parc-chartreuse.net
www.parc-chartreuse.net



c-r.b/a*

